

ITALIA FOOD

and

TRAVEL

Riccardo Cotarella
Wine and Travel

MELANZANE
Provenienza orientale



Davide Oldani
Chef Confidential

DOLCI
in Paradiso

ISCHIA
Isola felice

CRETA
Avvolta nel mito

Gordon Ramsay
Intervista Esclusiva

I finalisti al Forte Village
AWARDS 2018

SETT/OTT 2018 N. 4 €4,90

ISSN: 2464-9309

80004



CH CT 9.00 Chf



Castiglion del Bosco Rosso di Montalcino

Rosso Gauggiolo Cru è un Sangiovese fresco e verticale, di grande bevibilità, il cui nome deriva dall'area dei vigneti, così storicamente chiamati per la presenza dell'omonima casa colonica, situata nella parte settentrionale della tenuta. Il Vigneto Gauggiolo si trova sulla sommità di dolci colline, da 250 a 350 metri slm. I suoi terreni sono freschi, ma non eccessivamente argillosi e l'esposizione a nord-est mitiga le manifestazioni di potenza e calore, tipiche del Sangiovese. Nel corso degli anni, la nostra enologa Cecilia Leoneschi ha investito molto su questo vigneto, studiando le caratteristiche pedoclimatiche migliori e individuando al suo interno vari appezzamenti che, oggi, permettono di effettuare una

selezione qualitativa in vigna, nonché di proporre un vino di livello ancora superiore. Rosso Gauggiolo rappresenta la prima selezione delle migliori uve provenienti dalle diverse parcelle, uve che hanno tutte le caratteristiche per esprimersi e diventare Brunello, ma che proprio per le peculiarità del vigneto si è deciso di affinare per minor tempo rispetto ad un Brunello e senza il classico utilizzo del legno - sostituito dall'acciaio - per preservare gli aromi primari che il vigneto stesso esalta e mantenere così un frutto fresco e croccante. Rosso di Montalcino Gauggiolo rappresenta la massima espressione delle potenzialità di quest'area, esaltando al massimo la finezza che ricerchiamo per i nostri vini migliori. Rosso Gauggiolo Cru 2015 è la prima annata prodotta di questo vino. Per informazioni castigliondelbosco.com

TANQUERAY LOVAGE Edizione limitata

Aromatico, distintivo e con note erbacee, Tanqueray Lovage è l'ultimo e innovativo gin ad aggiungersi alla premiata collezione Tanqueray. Ispirato a una ricetta originale del fondatore Charles Tanqueray, risalente al 1832, è stato creato un gin rivoluzionario che contiene tutti i botanical del Tanqueray, il gin preferito dai bartender con un guizzo di sapidità dato dal lovage, il levistico, pianta aromatica diffusa in Inghilterra. tanqueray.com



Vini&Dintorni news

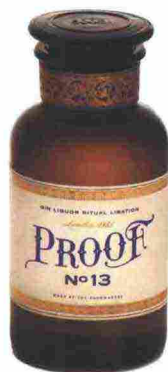


SÉVIGNÉ CONTY ROSATO DAL FASCINO DISCRETO

Elegante freschezza: da aperitivo al tramonto, post-dinner in Costa Azzurra, party in spiaggia a Capri, a cocktail cittadino e mondano. Dalla Francia all'Italia, nei luoghi della movida chic e nei momenti più diversi, con gli abbinamenti preferiti, c'è solo un punto fermo: il Rosé SÉVIGNÉ CONTY, frizzante e con un tocco di azzardo, ricco di fascino e di allure francese. Il suo colore chiaro, la sua complessità aromatica, la freschezza e la rotondità acidula sul finale lo rendono un Rosé di grande personalità: il lusso della Provenza. La complessità della miscela naturale di uve Grenache, Cinsault e Cabernet porta a uno stile unico, con aromi combinati di pesca e agrumi. Per informazioni dec.it

Proof n°13: primo Gin liqueur

L'ultima novità nel mondo dei Gin non poteva che arrivare da The Poshmakers, la Distilleria fondata a Londra nel 2010 con la missione di creare una Collezione di Spirits di alto livello, dotati di un vero appeal internazionale. E l'ultimo in ordine di tempo è Proof N°13, il primo Gin liqueur al mondo, distillato ben cinque volte con erbe botaniche selezionate per la prima volta in Italia. Proof N°13 non contiene zuccheri o additivi ed è stato prodotto in modo totalmente naturale con 11 erbe botaniche, tra cui spiccano bacche di ginepro, more e lamponi. dec.it



COCKTAIL DEL MESE BABY GRAND

40ml di rum (es Bacardi Cuatro)
25ml champagne
15ml miele
20ml succo di limone
un pizzico di curcuma
una spruzzata di Angostura
Cioccolato sbriciolato

Questo particolare cocktail è stato inventato da Jenny Willing, bartender dell'hotel The Curtain a Londra. Unire il miele e la curcuma in un mixing glass e mescolare fino a quando il tutto non diventa morbido. Aggiungere il resto degli ingredienti. A parte mettere lo champagne in uno shaker per cocktail, agitare, aggiungere il ghiaccio e poi agitare di nuovo. Versare in un bicchiere per coupé, quindi aggiungere lo champagne e del cioccolato sbriciolato in cima.

